

The Significance and Path Exploration of Integrating “Curriculum-based Ideological and Political Education” into the Teaching of “Chinese Pastry Making” Course

Yongqing Hu

Bengbu Vocational School of Industry and Commerce, Bengbu, Anhui, 233002, China

Abstract

In order to thoroughly implement the national decision on deepening educational reform and comprehensively promoting quality-oriented education, as secondary vocational schools, how to carry out ideological and moral education during the critical period when secondary vocational students' outlook on life, world view and values are formed has become the focus of research for each school. The construction and implementation of ideological and political education in courses have become even more important. As a teacher of pastry-related courses, exploring how to integrate ideological and political education elements into the teaching of Chinese pastry-making courses and implementing ideological and political education in courses is of great educational significance for improving students' aesthetic ability and innovative thinking and achieving ideological and moral education for secondary vocational school students.

Keywords

Chinese pastry making; Course ideology and politics; significance; path

“课程思政”融入《中式面点制作》课程教学的意义和路径探究

胡永清

蚌埠工业与商贸职业技术学校, 中国·安徽 蚌埠 233002

摘要

为了深入贯彻国家关于深化教育改革,全面推进素质教育的决定要求,作为中职学校,如何在中职学生人生观、世界观、价值观形成的关键期实施思想品德的教育成为了各校研究的重点。课程思政的建设与实施也变得更加重要,作为面点类课程教师,探索如何在中式面点制作课程教学中融入思政教育元素,实施课程思政对提高学生的审美能力、创新思维,实现对中职学生的思想品德教育有着重要的育人意义。

关键词

中式面点制作; 课程思政; 意义; 路径

1 引言

近年来,国家也大力倡导在职业教育课程中融合思政教育,思政教育不再只是思政课教师的责任,要在其他文化课和专业课程中融入思政教育,构建课程思政体系。职业教育作为国民教育体系与人力资源开发的重要组成部分,承担着培养多样化人才、传承技术技能、促进就业创业的重要职责。作为中职面点专业课教师,深入挖掘课程中的思政元素,在教学过程中通过多方法、多途径传授给学生,进一步提高学生的爱国情怀、工匠精神、职业道德等,为社会培养更多

适应现代社会的烹饪专业人才这不仅关系到学生个人的全面发展,也关系到整个餐饮行业的健康发展和中华饮食文化的传承创新。《中式面点制作》课程作为中餐烹饪专业的核心课程,具有实践性强、文化底蕴深厚、与日常生活联系密切等特点,为课程思政的实施提供了丰富的素材和载体。通过本课程的学习,学生不仅能掌握面点制作的专业技能,还能在潜移默化中接受思想政治教育,实现知识传授、能力培养与价值引领的有机统一。因此,探究课程思政在该课程中的融入路径,对提高人才培养质量、推动职业教育内涵发展具有重要的理论价值和现实意义。

【作者简介】胡永清(1990-),女,本科,讲师,从事职业教育课程思政研究。

2 中式面点制作课程思政内涵

2.1 课程介绍

中式面点制作课程是中职中餐烹饪专业学生必修的一门专业课程，同时是一门实操性和应用性非常强的课程，对于培养适应现代社会的烹饪专业人才具有重要的作用。学生通过理论知识和实操课程的学习了解中式面点制作基本理论知识，能独立完成各种中式点心的制作，让学生达到中级工的操作水平，并且在学习中培养学生传承中华民族传统饮食文化，创新精神，弘扬工匠精神，达到符合现代餐饮企业需求的复合型高素质人才。

2.2 专业课程思政的内涵

专业课程思政的内涵主要是指在专业课程教学设计中，将发掘的思政元素融入其中，可以通过不同的教学方法和教学内容在授课过程中传授给学生，让学生在专业课学习的同时无形地接受思政教育，培养学生树立正确的世界观、人生观和价值观。

专业课程思政的内涵是专业课教学的重要组成部分，要注重教学方法、课程内容、教学过程的思想性。如通过探究学习法、小组合作学习法等教学方法引导学生自主学习、思考，培养学生创新思维和实践能力；通过有深度和广度的课程内容引导学生思考社会现象、人生问题等，培养学生的思辨能力；通过有互动性、体验性等的教学过程引导学生积极参与，体验学习，培养学生团队协作能力。

3 “课程思政”融入中式面点制作课程教学意义

中式面点制作课程是中餐烹饪专业学生学习的一门专业课程，通过该课程的学习，让学生了解中式面点知识的同时掌握各类中式点心的制作，是一门实操性很强的课程，而对于中职的学生来说枯燥的理论课学习不如实操课程更加吸引他们，所以将思政元素融入到学生喜爱的实操课程教学中更易于接受，提高学生的学习兴趣；其次，学习中式面点制作也是对中国传统饮食文化的传承学习，在课程教学中将中国传统文化内容融入进去也是课程思政内容的体现。实现理论学习、技能培养、德育培养的有效结合^[1]。

3.1 塑造学生工匠精神

工匠精神已经成为我国职业教育人才培养的导向，将体现“工匠精神”的思政元素与中职学校烹饪专业“中式面点制作”课程教学联系起来，培养学生“干一行，爱一行，钻一行，精一行”的职业素养，并且能够持之以恒地将这种精神带到职业生涯的全过程中，踏踏实实地学一门手艺，精益求精地提高技能水平。教师在点心制作教学中提醒学生严格按照原料配比来操作，面皮擀制的厚度、大小、形状等也要控制在合理范围，以体现“一丝不苟”的工匠精神。

3.2 培养学生创新精神

随着国家经济的快速发展，中外文化交流的日益增多，中国的传统美食越来越受到世界各国人民的喜爱，中式点心也同样备受青睐。但同时，大众的消费需求变化也很迅

速，对点心产品提出了更高的要求，造型好看，口味独特、营养丰富的面点更受消费者的喜爱。在实践中，教师可采取多种方式融入创新精神教育：一是在教学内容上，介绍面点行业的新趋势、新技术、新产品，引导学生关注行业动态和创新方向；二是在教学方法上，采用项目式学习、探究式学习等方法，鼓励学生自主发现问题、分析问题和解决问题；三是在教学评价上，设立创新加分项，鼓励学生尝试新配方、新工艺、新造型，宽容失败、激励探索；四是在教学资源上，提供创新实验室、创客空间等平台，支持学生将创意转化为实物。让学生把握点心制作基础的同时，引导学生根据消费者的需求对制作点心的外形、口味、馅料、甚至包装等进行守正创新，培养学生积极探索、勇于改变现有技能水平的创新精神。

3.3 增强学生食品安全防范意识

近年来，我国的食品安全事件也是层出不穷，烹饪专业的学生将来从事的多是餐饮行业的工作，而对于餐饮从业人员来说，树立正确的食品安全意识是非常重要的，那作为中职教师，在课堂让学生了解食品安全相关知识是义不容缓的。如教师在中式面点制作中举例一些食品安全事故案例，比如由于机械操作不当引发的人员受伤；食材保管不当导致变质从而引发的食物中毒；操作过程中卫生不符合要求导致的食品安全事件等，在讲述时借助图片、视频等真实材料引导学生深入思考，引起警戒，从而增强学生食品安全防范意识。

3.4 激发学生的爱国情怀

中国传统面点文化在中国的饮食文化历史上占有非常重要的地位，中式面点是中餐饮食不可或缺的一部分。但是在当下，大街小巷中我们常常可以看见大大小小档次不一的各类西式糕点店，却很少可以看见售卖传统中式糕点的店铺，国人对于西式点心的追捧使得我们中国传统的糕点反而备受冷落。作为中式面点制作课程的教师，很有必要在课堂上在教授中式面点制作的同时让学生了解每一道点心背后蕴含的文化知识，通过讲解、图片展示、视频播放等形式图文并茂地将中国传统面点文化知识传授给学生从而增加学生对传统文化的认同感，增强学生的家国情怀。

例如在学习包子制作的课堂上，教师可以告诉学生包子的起源和历史，让学生了解中国传统面点包子的历史文化增加民族自豪感和认同感；其次在课程结束后教师可以告诉学生包子制作从和面到调馅到包制再到成型是一个繁杂的过程，父母每天在家给我们做饭也是很辛苦的，我们要学会感恩父母为我们的付出，让学生回到家里自己动手制作包子给父母家人品尝，这就将中国传统美德孝道内容渗入教学中，培养了学生的家国情怀。可见，在中式面点制作“课程思政”的教学过程中发掘中国优秀传统文化的教育精华有助于学生的发展^[2]。

4 融入路径探究

民以食为天，随着疫情结束，旅游行业、餐饮行业等

的迅速复苏,烹饪专业学生的需求量只会增不会减,那么开设广泛的中式面点制作课程教学如何融入课程思政,如何挖掘出合适的思政元素并通过一定的教学方法和内容传授给学生,是作为中职烹饪专业的教师急需考虑和解决的问题。

4.1 注重教师的素养

列宁曾说过:“没有人的感情,就从来也不可能有对兴趣的追求”。对于学校来说,课程思政的实施还需通过学校来完成;对于中职学生来说,教师不仅是他们获取知识的导师也是他们人生路上的好友;对于教师自身来说,素养的高低是至关重要的,教师拥有高尚的师德和人格魅力就可以对学生产生积极地影响,对学生的思政教育也会起到良好的示范作用。立德树人从政治方向、文化水平、道德修养和人格魅力等多方面对教师提出要求,引导教师成为品德高尚、人格健全、思想积极、学识渊博的导师。只有教师提高素养,并且认识到学生思政教育的重要性才会在课堂教学中将思政教育融入所学知识中,确实提高了自身的能力,从而也更好地践行我国素质教育中“立德树人”的根本任务。

4.2 明确好课程目标

作为面点教师,不能仅仅完成教学内容,要熟悉课程大纲、内容,根据中式面点制作课程的整体教学大纲和内容明确本课程要完成哪些育人的目标,从而根据这些育人目标,充分挖掘相关思政元素融入到中式面点制作教学中,达到中式面点制作学习和课程思政相结合的效果。对于《中式面点制作》课程,需要在知识传授、能力培养的基础上,明确价值引领的目标,形成三位一体的课程目标体系。在知识目标方面,学生需要掌握中式面点的分类、特点、原料特性、制作工艺等基本理论知识,了解中式面点的历史发展和文化内涵,熟悉食品安全和营养健康的基本要求。这些知识目标中蕴含着丰富的思政元素,如通过了解中式面点的历史发展,可以增强文化自信;通过学习食品安全知识,可以培养责任意识。在能力目标方面,学生需要掌握各类中式面点的制作技能,能够独立完成和面、揉面、制馅、成型、熟制等操作环节,具备一定的产品创新和工艺改进能力。这些能力目标中也蕴含着思政元素,如通过严格的技能训练,可以培养工匠精神;通过创新实践活动,可以培养创新精神。在素质目标方面,学生需要树立正确的职业观念和劳动态度,具备良好的卫生习惯和安全意识,具有团队协作精神和沟通能力,拥有文化传承意识和创新思维。这些素质目标直接体现了课程思政的要求,是价值引领的具体化。

4.3 合理的教学设计

“预则立,不预则费”,中式面点制作课程的教学设计时课程思政实施的核心部分,其重要性尤为突出^[1]。一个好的课程设计会对整个教学起到促进的作用,同时对于育人也会起到良好的效果,作为中式面点制作课程教师,应该认真梳理各章节内容,全面挖掘各个章节内容中的思政元素,充分整理分类各个元素,逐条列入授课计划中,形成大纲并做好教案书写工作。

以“中式面点制作”课程为例,要根据每一节课授课计划在教学设计时上找准切入点,随时将思政元素渗透到课堂教学中。例如,在中国一些传统节日或者二十四节气时带领学生学习相关的节日或节气点心,让学生学会制作点心的同时更加深入地了解了中国传统文化;在学生动手操作前告诉学生操作的流程、检查个人卫生、提醒学生剪指甲、洗手,增强学生食品安全意识。

4.4 丰富的课外实践

中式面点制作课程是一门实操性很强的课程,对学生的动手操作能力要求很高,很多面点的制作仅仅依靠课堂的教学很难让所有学生都能熟练掌握,因此,开展丰富多彩的课外实践活动不仅可以充实学生的课外生活,同时也能提高学生的专业技能,达到育人目的。如通过成立面点社团,开展面点社团活动;在中国传统节日开展“为家人制作节日点心”活动;在职业教育宣传周期间通过中式面点作品展宣传专业;在世界助残日开展“面点爱心义卖助残”等各种课外实践活动,在潜移默化中实施课程思政与中式面点制作课程的相结合。

4.5 完善课程考核评价

传统的中式面点制作课程考核为其中考核成绩50%+期末考核成绩50%,考核主要包括理论测试、面点制作、考勤、实训报告撰写,通过这些考核可以培养学生认真学习、团结协作等精神。但同时,忽视了对学生教学过程的评价,作为中式面点制作课程教师可以增加过程性评价,如增加对学生仪容仪表、操作卫生等的评价让学生在潜移默化中增加了思政教育目的的同时也达到“三全育人”的要求。

5 结语

中式面点制作课程融入思政元素,对任课教师也是一种挑战,课程思政改革目的是立德树人,培养学生的综合素养^[4]。“国无德不兴,人无德不立”一个人只有技能还不足以能立足社会,必须要有好的思想品德,尤其是中职学生,结合中职学校学生的特点和目前的就业竞争情况,中职学校的思政教育工作任重而道远。作为中式面点制作课程教师,一定要将思政教育融入到平时的教学生活中,让学生树立正确的世界观、人生观和价值观,让他们在将来走进社会后具有良好的职业道思想和思想品德,能够更好地被社会认可,也为提升整体的国民素质贡献了一份力量。

参考文献

- [1] 王卉.基于泛在学习环境的大学英语课程思政融入路径探究[J].教育教学论坛,2019(1):54-55.
- [2] 董俊.“课程思政”视角下的学前教育专业实践教学实践探索——以“学前教育史”课程为例[J].科教导刊,2021(010):122-124.
- [3] 刘颜,杜传来.“课程思政”融入面点类课程教学的路径和意义[J].农产品加工,2021(03):104-105,108.
- [4] 徐向波,尤香玲,周航,钟志慧,辛松林.烘焙食品加工技术课程思政建设的探索与实践[J].现代职业教育.高职高专,2021(15):98-99.